

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 2000325035
PUBLICATION DATE : 28-11-00

APPLICATION DATE : 18-05-99
APPLICATION NUMBER : 11137809

APPLICANT : Q P CORP;

INVENTOR : YAMAZAWA AKI;

INT.CL. : A23L 1/16

TITLE : CONTAINED PASTA AND SALAD KIT USING THE SAME

ABSTRACT : PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a contained pasta capable of easily and quickly making a pasta salad having the same taste, palate feeling and appearance as those of hand-made ones, and to provide a salad kit using the above contained pasta.

SOLUTION: This contained pasta is such one as to be boil-treated so as to be 58-71 wt.% in water content and packed and sealed after preliminarily seasoned with sugar and vinegar. The salad kit consists of a package made by packing at least the above contained pasta and an oil-in-water emulsified seasoning followed by sealing, and these packages, in the form of a pair of sets, are collectively housed in a single box made of corrugated cardboard, or the like.

COPYRIGHT: (C)2000,JPO

THIS PAGE BLANK (USPTO)

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2000-325035

(P2000-325035A)

(43)公開日 平成12年11月28日(2000.11.28)

(51)Int.Cl.⁷

識別記号

FI

ターミナル*(参考)

A23L 1/16

A23L 1/16

E 4B046

審査請求 有 請求項の数3 OL (全6頁)

(21)出願番号

特願平11-137809

(22)出願日

平成11年5月18日(1999.5.18)

(71)出願人 000001421

キュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号

(72)発明者 高山 信之

東京都府中市住吉町5丁目13番地の1キュー

ビー株式会社研究所内

(72)発明者 山澤 亜紀

東京都府中市住吉町5丁目13番地の1キュー

ビー株式会社研究所内

Fターム(参考) 4B046 LA06 LC09 LG12 LG60 LP41

LP71 LQ05

(54)【発明の名称】 容器詰パスタ及びそれを用いたサラダキット

(57)【要約】

【課題】 手作りのものと同じ食味、食感及び外観を有するパスタサラダを、簡単に手早く製造することができる、容器詰パスタ及びそれを用いたサラダキットを提供する。

【解決手段】 容器詰パスタは、水分含量58～71%に茹処理したパスタであって糖と食酢で下味がつけられて容器に充填・密封してある。またサラダキットは、少なくとも上記容器詰パスタと水中油型乳化調味料を充填・密封した包装体とからなり、これらを一対のセットとして、一つのダンボール等の両にまとめて収納してある。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 水分含量58～71%の茹処理済 Pasta であって糖と食酢で下味がつけられて容器に充填・密封してある容器詰 Pasta。

【請求項2】 糖としてデキストリンアルコールを用いた請求項1記載の容器詰 Pasta。

【請求項3】 少なくとも請求項1乃至2記載の容器詰 Pasta と、水中油型乳化調味料を充填・密封した包装体を一對のセットとしてなるサラダキット。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、Pasta を使用した食味、食感及び外観の良好なサラダを、簡易に手早く製造することができる、容器詰 Pasta 及びそれを用いたサラダキットに関する。

【0002】

【従来の技術】スパゲッティーやマカロニ等の Pasta を茹でた後、必要に応じて、キュウリ、タマネギ、ニンジン、ハム、茹で卵等の具材を加え、マヨネーズ等水中油型乳化調味料で和えて製したスパゲッティーサラダやマカロニサラダ等（以下、Pasta サラダと称する）は、スーパーマーケット、惣菜屋等の小売店で小分けパック形態にて販売されたり、パンに挟んでサンドイッチとして販売されている。このように、小売店で販売される Pasta サラダの多くは、小売店が完全調理済の状態では入れ、そのバックヤードにて小分けパックしたり、パンに挟む等の簡単な作業を加えて店頭に並べられるものである。

【0003】ところで、一般に Pasta サラダは、販売直前に Pasta を茹で上げ、マヨネーズ等で和えて製した手作りのものが最も美味しいとされているが、上記小売店においては、人手不足やバックヤードでの作業効率に支障をきたす等の問題があり、その場で一から Pasta サラダを製することはほとんど行われておらず、完全調理済の製品として仕入れているのが現状である。また、この完全調理済製品については、小売店において店頭での売れ行きに対し仕入れ量が多すぎた場合などは、売れ残りを翌日販売に廻すことがあり、また数日分をまとめて仕入れる小売店も多いので、製品の日持ちに関しては、少なくとも製造後2日間が要求されている。

【0004】しかしながら、一般に Pasta サラダは、程良い固さに茹処理した Pasta を用いて製すると、食感の良い Pasta サラダができるものの、その後 Pasta に残っている吸水力により、僅か半日程度で、Pasta に和えてある水中油型乳化調味料中の水分が Pasta に吸収されて乳化状態が壊れ、分離した油が Pasta の表面に浮いた状態のギラギラした外観を呈するようになり、店頭で販売される前に商品価値が失われてしまう場合がある。したがって、製造後2日間の日持ち（良好な外観の維持）を可能とするためには、茹処理後の Pasta の吸水力をあら

かじめ失わせておく必要があり、そのために、Pasta の茹で時間を長くする等により、Pasta に水分を十分に吸収させているのが現状である。しかしながら、このような過吸水の Pasta を用いた Pasta サラダは、外観の経時劣化は防げるものの、水っぽく歯応えの無い食感で美味しくないという問題点があった。

【0005】以上のような問題点を解決する先行技術として、特開平8-154626号公報にサラダ具材用コーティング剤を用いた処理方法が提案されている。しかしながらこの先行技術は、サラダを製する際に、あらかじめ Pasta や野菜等のサラダ具材を、水中油型乳化脂からなるコーティング剤で被覆しておくというものであり、コーティング剤がサラダの風味に悪影響を及ぼすことは避けられず、また、Pasta サラダの製造コストの上昇にも繋がるものである。

【0006】

【発明が解決しようとする課題】そこで本発明は、手作りのものと同じ食味、食感及び外観を有する Pasta サラダを、簡易に手早く製造することができる、容器詰 Pasta 及びそれを用いたサラダキットを提供することを目的とする。

【0007】

【課題を解決するための手段】本発明者らは、前記目的を達成すべく鋭意研究を重ね、本発明を完成した。すなわち本発明は、（1）水分含量58～71%の茹処理済 Pasta であって糖と食酢で下味がつけられて容器に充填・密封してある容器詰 Pasta、（2）糖としてデキストリンアルコールを用いた請求項1記載の容器詰 Pasta、（3）少なくとも（1）乃至（2）記載の容器詰 Pasta と、水中油型乳化調味料を充填・密封した包装体を一對のセットとしてなるサラダキット、を提供するものである。

【0008】

【発明の実施の形態】以下、本発明を詳細に説明する。尚、本発明において「%」は、特に記載のない限り「重量%」を意味するものである。本発明の容器詰 Pasta は、主にスーパーマーケット、惣菜屋等小売店のバックヤードでの Pasta サラダの製造に使用するものである。その使用方法是、容器を開封して中から Pasta を取り出し、ボールの中で、マヨネーズ等の水中油型乳化調味料と和えた後、小分けパックして店頭に陳列する。尚、本発明において Pasta とは、デュラム小麦のセモリナ、強力粉のファリナ又は普通小麦粉等に、必要に応じて卵、野菜等を加えて常法により製したスパゲッティー、マカロニ、バーミセリ、ヌードル等を言う。また Pasta サラダとは、Pasta と水中油型乳化調味料を和えたものの他、これらにカット野菜やカットハム等の好みの具を加えたものを含むものである。また、本発明における水中油型乳化調味料としては、例えばマヨネーズ、サラダドレッシング、ドレッシング、タルタルソース、クリーム

等がこれに該当し、更にこれらに、ツナ、粒状コーン、茹で卵等の具材を加えた具入りソース等を含むものである。

【0009】さて、本発明におけるパスタは、水分含量58～71%に茹処理してあり、程よい固さで食感が良好である。この際パスタの水分含量は、パスタの種類により多少の差はあるものの、一般に58%未満であると固過ぎて好ましくなく、71%を超えると柔らかすぎて水っぽくなり、やはり好ましくない。本発明においてパスタを水分含量58～71%に茹処理する方法としては、茹時間を加減することが最も一般的な方法であるが、茹処理後の煮らし工程や、茹処理後の流水冷却工程により水分含量を調整することも可能である。ところで、本発明では食酢等の液状調味料でパスタに下味をつけるので、その調味料が茹処理済パスタに吸収されてパスタの水分が上昇することを考慮して、下味つけた後のパスタの水分含量が58～71%になるように調整することが肝要である。

【0010】また、この茹処理済パスタは、上述のように水分含量を58～71%に調整してあるばかりでなく、糖と食酢で下味がつけられている。糖としては、通常甘味料として用いられている砂糖、ブドウ糖、水あめ（液糖）等を使用すればよい。その使用量は、パスタサラダの食味を良好にするため、製品（水分含量調整済、下味つけパスタをいう；以下同様）に対して2～9%の含有量となるように添加するのが好ましい。また、食酢は、パスタサラダの食味を良好にするため、酸度8%の食酢の場合には、製品に対して2～6%の含有量となるように添加するのが望ましい。尚、本発明の容器詰パスタは、糖と食酢に加え、食塩、グルタミン酸ナトリウム、マスタード等の調味料で下味をつけてもよい。ここでパスタに糖と食酢で下味をつけるのは、パスタの日持ちを向上させると同時に、これに水中油型乳化調味料を加えてパスタサラダを製した際に、食味の調和がとれた美味しいものとすることができるからである。

【0011】ところで、容器詰め茹でたスパゲティは一般に市販されているが、これは、そのまま加熱しミートソース等をかけて食するためのものである。すなわち、糖や食酢での下味つけはなされていないので、マヨネーズやドレッシングと食味の点でなじまず、本発明品のように、手作りと同じ調和のとれた食味のパスタサラダを得ることは不可能である。尚、上記下味つけの糖としてデキストリンアルコールを用いれば、上記効果に加えてパスタの老化が防止され、パスタの食味を作りたての状態に長時間維持することができる。デキストリンアルコールは、添加量は上記通常の糖の場合と同様2～9%とするのがよい。

【0012】さらに、本発明の容器詰パスタは、上記の水分含量58～71%の茹処理済糖と食酢で下味がつけられたパスタを容器に充填・密封してあるので、保存

中にパスタの水分が蒸発等により失われることはなく、容器中のパスタの水分含量は常に一定に保たれている。したがって、未開封の状態であれば保存期間の長短にかかわらず、パスタサラダを製造した際に、常に一定品質のパスタサラダを得ることができる。また、本発明の容器詰パスタを用いて製造したパスタサラダは、製造後直ちに小売店等の店頭で陳列されるため、通常遅くとも、製造後数時間内に消費者に購入され食される。したがって、パスタの水分含量が58～71%でまだ吸水力が残っている状態にもかかわらず、外観の経時劣化はさほど進まず、その商品価値の低下を避けることができる。

【0013】このパスタを充填・密封する容器としては、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、ナイロン、ポリエステル等の単体又は複数をを用いて製した成形体又は袋体等、通常の食品保存に使用できるものであればどのようなものであってもよく、容器へのパスタの充填・密封も常法によれば良い。また、本発明の容器詰パスタに食用油を添加しておくと、容器中でのパスタ同士の接着を防ぐことができ、パスタを袋から取り出す際に容易であり好ましい。さらに、この食用油の添加により、パスタの表面が食用油で覆われパスタの吸水力が低下するので、パスタサラダを製造した際に、その外観の経時劣化を遅らせることができる。尚、本発明において食用油とは、綿実油、コーン油、パーム油、サフラワー油、オリーブ油等食用に供される油脂であればどのようなものであってもよい。また、本発明における食用油の添加手段としては、パスタの茹処理時の熱湯中に少量の食用油を加えておく方法、茹処理後のパスタに食用油を和える方法、さらに茹処理済パスタを容器に充填・密封する際、同時に少量の食用油を注入する方法等、どのような添加手段を採っても良い。

【0014】また、パスタに食用油と調味料の両方の添加を行う場合には、食用油を添加した後に調味料を加えると、パスタに味が染込み過ぎずより好ましい。さて、一般にパスタサラダを製する際には、キュウリ、タマネギ、ニンジン、ハム、茹で卵等の具材を加える場合があるが、本発明の容器詰パスタを使用してパスタサラダを製する際にも、同様に任意の具材を加えることができる。さらに、具材自体が比較的離水・吸水の少ないものの、例えば茹でたニンジン、ジャカイモ、カボチャ等の温野菜類、ハム、茹で卵等であれば、本発明の容器詰パスタ用パスタにおいて、これらの具材を茹処理済パスタと同一容器に充填・密封しておくことができる。

【0015】ところで、本発明の容器詰パスタと、それを使ってパスタサラダを製造する際に使用する水中油型乳化調味料を充填・密封した包装体（以下、乳化調味料包装体と称する）とを、一対のセットとして組み合わせた形態のサラダキットとしておけば、パスタサラダを製造する際に、別途に水中油型乳化調味料を用意する必要がなく便利である。特に、乳化調味料包装体中の水中油

型乳化調味料の量を、容器詰パスター個分に対してのちょうど良い使用量に調整しておけば、パスタサラダを製造する際に、いちいち水中油型乳化調味料を計量したり、味見をしなくても、常に一定品質かつ一定の味付けのパスタサラダができ上がるので大変便利である。尚、本発明における乳化調味料包装体の包装材は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、ナイロン、ポリエステル等の単体又は複数を用いて製した成形体又は袋体等、通常の食品保存に使用できるものであればどのようなものであってもよい。

【0016】また、本発明におけるサラダキットは、少なくとも容器詰パスタと乳化調味料包装体と一対のセットとしてなるが、これらの一組或いは複数組を、一つのダンボール等の函にまとめて収納した形態としておけば、取扱い上便利である。さらに本発明のサラダキットには、必要に応じて、パスタサラダに加える適度な大きさにカットしたキュウリ、タマネギ、レタス、ニンジン、ジャガイモ、カボチャ等の生野菜や温野菜を充填・密封した包装体や、カットしたハム、茹で卵等を充填・密封した包装体、さらにスイートコーンの缶詰等を添付することができる。

【0017】

【作用】本発明の容器詰サラダ用パスタによれば、水分含量58～71%の茹処理済パスタであって糖と食酢で下味がつけられて容器に充填・密封してあるので、日持ちが向上した製品が得られる。また容器からこのパスタを取り出して水中油型乳化調味料と和えるだけで、食味及び食感が手作りのものと同じパスタサラダを、極めて簡易に手早く製造することができる。したがって、小売店等のバックヤードにおいて販売直前に製造することができるため、経時変化による外観の劣化を避けることができる。また、本発明の容器詰パスタは、水分含量58～71%の茹処理済パスタを容器に充填・密封してあるので、保存中にパスタの水分が失われることはなく水分含量は一定に保たれている。したがって、保存期間の長短にかかわらず、パスタサラダを製造した際に、常に一定品質のパスタサラダを得ることができる。さらに、本発明のサラダキットによれば、容器詰サラダ用パスタと乳化調味料包装体が一対のセットとしてあるので、別途に水中油型乳化調味料を用意する必要がなく、大変便利である。以下、本発明を実施例および試験例でもって更に詳しく説明する。尚、本発明はこれらの例に限定されるものではない。

【0018】

【実施例】実施例1（容器詰マカロニ及びマカロニサラダキット）

マカロニ（昭和産業株式会社製、商品名「ファイブ」）240gを、15分間茹処理した後15分間流水冷却した。この茹処理済マカロニを水切りし、重量を計ると690gであった。すなわち水分含量は65.2%であ

る。次に、この茹処理済マカロニ690gにサラダ油5gを加え良く和えた後、さらに下記の配合表の調味料を加え、混ぜ合わせて下味つけマカロニ755gを得た。尚、下記配合表の調味料には食酢30gが含まれているが、これを水とみなし、茹処理済マカロニにすべて吸収されたと仮定すると、下味つけマカロニの水分含量は62.9%である。

＜配合表＞

食酢（酸度8%）	25g
上白糖	25g
食塩	5g
グルタミン酸ナトリウム	5g
マスタード	少々
胡椒	少々

合計重量 60g

以上により得られた茹処理及び下味つけマカロニ750gを、袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封し、容器詰マカロニを得た。次に、マヨネーズ（キュービー株式会社製）240gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封してマヨネーズの包装体を製した。さらに、3～5cm角程度に裁断したレタス120g、輪切りのキュウリ50g、薄切りのタマネギ30g、及び千切り後茹処理したニンジン50gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填し脱気密封した野菜の包装体を得た。以上で得られた容器詰マカロニ、マヨネーズの包装体及び野菜の包装体を、一式のセットとしてダンボールの函に収納してマカロニサラダキットを製した。このマカロニサラダキットは、未開封の状態で製造後2日間の冷蔵保存（10℃以下）が可能であり、これを用いて製したマカロニサラダは、食味及び食感が良好で美味しいものであった。またマカロニ、マヨネーズ、野菜の各包装体の内容量は、それぞれ一回使い切りの分量としてあるので、マカロニサラダを製造する際に計量や味見の作業を一切行うことなく、極めて簡易に手早く製造することができた。

【0019】実施例2（容器詰スパゲッティー及びスパゲッティーサラダキット）

スパゲッティー（フェデリッチ社製、直径1.8mm）145gを、15分間茹処理した後15分間流水冷却した。この茹処理済スパゲッティーを水切りし、重量を計ると420gであった。すなわち水分含量は65.5%である。次に、この茹処理済スパゲッティー420gにサラダ油10gを加え良く和えた後、さらに下記の配合表の調味料を加え、混ぜ合わせて下味つけスパゲッティー500gを得た。尚、下記配合表の調味料には、サラダビネガー25gが含まれているが、これを水とみなし、茹処理済スパゲッティーにすべて吸収されたと仮定すると、スパゲッティーの水分含量は60.0%である。

<配合表>

液糖	40g
サラダビネガー（酸度8%）	25g
食塩	5g
胡椒	少々

合計重量 70g

以上により得られた茹処理及び下味つけスパゲッティー500gを、袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封し、容器詰スパゲッティーを得た。

【0020】次に、マヨネーズ（キューピー株式会社製）200gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封してマヨネーズの包装体を製した。また、水中油型乳化ドレッシング（キューピー株式会社製、商品名「コールスロドレッシング」）90gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封してドレッシングの包装体を製した。さらに、千切りにしたキャベツ200gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填し脱気密封した野菜の包装体を得た。以上で得られた容器詰スパゲッティー、マヨネーズの包装体、ドレッシングの包装体及び野菜の包装体を、一式のセットとしてダンボールの函に収納してスパゲッティーサラダキットを製した。このスパゲッティーサラダキットは、未開封の状態で製造後2日間の冷蔵保存（10℃以下）が可能であり、これを用いて製したスパゲッティーサラダは、食味及び食感が良好で美味しいものであった。またスパゲッティー、マヨネーズ、ドレッシング及び野菜の各包装体の内容量は、それぞれ一回使い切りの分量としてあるので、スパゲッティーサラダを製造する際に計量や味見の作業を一切行うことなく、極めて簡易に手早く製造することができた。

【0021】

【試験例】試験例1

サンプル	テスト品1	テスト品2	対照品1	対照品2
食味の評価	28	30	11	16

注）表中の数値は次の評価基準で採点した各パネラーの合計点数である。

- 3点：食味が良好
2点：食味がやや良好
1点：食味がやや悪い
0点：食味が悪い

表1より、発明品は、食味が良好な製品になり、特に糖としてデキストリンアルコールを用いれば、特に良好な製品となることが理解できる。

【0024】試験例2

本発明の容器詰パスタに用いる下味つけパスタの水分含量が、パスタサラダの食感に与える影響につき試験を行った。まず、実施例1と同じマカロニを、表2に示すように茹処理時間を変えて茹で、15分間流水冷却して6

本発明の容器詰パスタに添加してある糖及び食酢が、パスタサラダを製した際に、その食味に与える影響につき試験を行った。まず、次の4種のサンプルを用意した。

テスト品1：実施例1で得られた容器詰マカロニ
水分含量69.6%

製品に対する上白糖の配合量3.4%

製品に対する食酢（酸度8%）の配合量4.1%

テスト品2：実施例1において上白糖の代わりにデキストリンアルコールを使用した他は実施例1と同じ原料を用い、同じ製法で得られた容器詰マカロニ

水分含量69.6%

製品に対するデキストリンアルコールの配合量3.4%

製品に対する食酢（酸度8%）の配合量4.1%

対照区1：マカロニ（昭和産業株式会社製、商品名「ファイブ」）300gを、15分間茹処理した後15分間流水冷却し、これを水切りし、この茹マカロニのうち750gを袋体（ポリプロピレン・ポリエチレン積層体）に充填・密封して得られた容器詰マカロニ

水分含量65.2%

対照区2：対照区1の茹処理マカロニに食塩とグルタミン酸ナトリウムで下味つけをした他は対照区1と同じ製法で得られた容器詰マカロニ

水分含量64.9%

製品に対する食塩の配合量1.2%

製品に対するグルタミン酸ソーダの配合量0.2%

【0022】各サンプルを5℃で2日間保存した後、それぞれのサンプルを用いて実施例1と同じマカロニサラダを試作した。得られた各試作品について、10名のパネラーに試食してもらい、食味を評価したところ表1の結果が得られた。

【0023】

【表1】

種類の水分含量の異なる茹処理済マカロニを得た。次に、これらの茹処理マカロニを690gずつ使用し、実施例1と同様の方法にて下味つけを行い、表2に示すa～fの6種類の下味つけマカロニを製した。尚、表2中の水分含量は、茹処理済マカロニの下味つけに用いる食酢25gを水とみなした場合の数値である。

【0025】

【表2】

下味つけマカロニ	a	b	c	d	e	f
茹処理時間（分）	7	10	15	25	27	30
水分含量（重量%）	52.5	58.2	63.4	68.8	70.9	74.9

次に、表2のa～fの下味つけマカロニを690gずつ使用し、それぞれ実施例1と同様にマヨネーズ240gと、野菜（レタス120g、キュウリ50g、タマネギ30g、ニンジン50g）とを加えて混ぜ合わせ、表2に示すA～Fのマカロニサラダのサンプルを得た。これらA～Fのサンプルの評価は、10名のパネラーがそれ

ぞれのサンプルを試食し、その食感を下記の評価基準に基いて採点する方法によった。表3に示す評価結果は、各パネラーの採点の合計点数である。

【0026】

【表3】

マカロニサラダのサンプル	A	B	C	D	E	F
使用した下味つけマカロニ	a	b	c	d	e	f
【水分含量（重量%）】	[52.5]	[58.2]	[63.4]	[68.8]	[70.9]	[74.9]
食感の評価	8	27	30	26	21	10

<評価基準>

3点：食感が良好

2点：食感がやや良好

1点：食感がやや悪い

0点：食感が悪い

表3より、サンプルB～E、すなわち茹処理済マカロニの水分含量が58～71%程度の場合に食感の良好なマカロニサラダが得られ、より好ましくはサンプルB～D、すなわち水分含量58～69%程度の場合であることが理解できる。

【0027】

【発明の効果】以上述べたように、本発明の容器詰パスタによれば、小売店等のバックヤードにおいて、手作りのパスタサラダと同じ味のサラダを販売直前に極めて簡易に手早く製造することができる。したがって、このサラダは製造後消費者に購入され食されるまで、せいぜい

数時間しか掛からないので、経時変化による外観の劣化はさほど進まず、その商品価値の低下を避けることができる。また、下味つけの糖としてデキストリンアルコールを用いれば、パスタの食味を作りたての状態に長時間維持することができる。さらに、本発明のサラダキットは、少なくとも容器詰パスタと、水中油型乳化調味料を充填・密封した包装体を一対のセットとしてなるので、パスタサラダを製造する際、別途に水中油型乳化調味料を用意する必要がなく便利であり、バックヤードでの作業効率を重視する小売店のニーズに合致するものである。